

# 7 principů HACCP

I. Část: popis produktu, analýza nebezpečí

I. část: popis produktu, analýza nebezpečí

7 принципů HACCP

# HACCP

## □ Hazard Analysis Critical Control Points

- Vědecky založený a systematický systém, který identifikuje specifická rizika a opatření pro jejich kontrolu/řízení, aby se zajistila bezpečnost/zdravotní nezávadnost potravin
- Motivace u řadových pracovníků i vedení podniku/zařízení
- Koncept
  - Život ohrožující nebezpečí = úplné odstranění
  - Odstatní nebezpečí = snížení na přijatelnou úroveň

## □ 7 principů

1. Identifikace rizik, kterým je třeba předcházet
2. Identifikace kritických kontrolních bodů
3. Stanovení kritických limitů
4. Stanovení efektivních monitorovacích postupů
5. Stanovení nápravných opatření
6. Ověřovací postupy
7. Dokumentace a záznamy

# Analýza rizika v rámci HACCP

- ❑ Identifikace rizik a jejich hodnocení na základě
  - ❑ Multidisciplinární tým
  - ❑ Popisu produktu (složení, vlastnosti/skupenství, podmínky distribuce)
  - ❑ Zamýšlené použití
    - ❑ Běžné nebo očekávané
    - ❑ S ohledem na specifika cílové skupiny
  - ❑ Popis výrobního procesu
    - ❑ Nezbytné předpoklady
    - ❑ Potvrzení ve skutečných podmínkách
  - ❑ Semikvantitativní vyhodnocení všech typů nebezpečí
    - ❑ Osud a velikost rizika
  - ❑ Vyloučení rizik, která jsou zvladatelná „běžnými“ opatřeními

# Příklad: popis výrobku

- ❑ Tekutá výživa aplikovaná nasogastrickou sondou
  - ❑ Složení a vlastnosti
    - ❑ Produkt určený k totální enterální výživě ve formě roztoku
    - ❑ Výrobek je balen hermeticky a je sterilní/s probiotickou kulturu/se sníženým obsahem mikroorganismů
    - ❑ Při prvním otevření balení dochází k možné kontaminaci mikroorganismy, každá následná manipulace nebezpečí zvyšuje kontaminace jenom zvyšuje
  - ❑ Běžné nebo očekávané použití výrobku
    - ❑ S výrobkem manipuluje pouze vyškolený personál, v domácích podmínkách poučený pacient (spotřebitel)

# Příklad: aplikace výživy do nasogastrické sondy, analýza nebezpečí

## Otevření obalu

- Sekundární kontaminace z prostředí
- Následek: vážné onemocnění (2)
- Možnost výskytu MO v prostředí: vysoká, dobrá osobní hygiena riziko sníží (2)
- Číslo rizika: 4

## Aplikace infusní soupravou

- Možnost sekundární kontaminace, pravidelné školení personálu, jednorázové pomůcky, pravděpodobnost pomnožení MO nízká
- Následek: vážné onemocnění (2)
- Možnost uplatnění nebezpečí při použití nového setu: nízká (1)
- Číslo rizika: 2

## Nespotřebovaný obsah

- Možnost kontaminace vstupní kontaminace při otevření a dále refluxem
- Následek: vážné onemocnění (2)
- Možnost výskytu: není-li nespoteřebovaný obsah použit do x hodin, možnost množení mikroorganismů z vstupní kontaminace při otevření a z refluxu. Pravděpodobnost množení MO je vysoká (3)
- Číslo rizika: 6

# Identifikace kritických bodů

- Podle velikosti rizika
  - Existuje nebezpečí ohrožení zdraví konzumenta? = možný CCP
  - Pouze nejvyšší rizika (čísla rizik)
- Rozhodovací strom
  - Nevýhoda: vysoký počet CCP
- Kritický bod může být nahrazen splněním tzv. nezbytných požadavků

